

BAB V. KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

Kesimpulan dari penelitian yang telah dilakukan adalah :

1. Bakteri asam laktat berhasil diisolasi dari tempoyak asal Padang Pariaman yang diuji dan berpotensi sebagai probiotik dengan ditemukannya *Lactobacillus fermentum* strain NBRC 15885 sebagai mikroorganisme pembuatan starter yogurt susu kambing.
2. Adanya interaksi antara penambahan starter dan sari buah naga merah terhadap penurunan kadar air, nilai pH, kadar lemak, dan peningkatan jumlah total koloni bakteri asam laktat, kadar protein yogurt susu kambing.
3. Hasil menunjukkan interaksi yang nyata ($P < 0.05$) antara starter dan sari buah naga merah terhadap kadar air, nilai pH, total koloni BAL, aktivitas antioksidan, kadar lemak, kadar protein. Yogurt susu kambing dengan penambahan starter 7% dan 10% sari buah naga merah menunjukkan hasil terbaik dengan kadar air 77.91% , nilai pH 4.17, total koloni bakteri asam laktat 94×10^8 CFU/mL, dan aktivitas antioksidan 42.70%, nilai organoleptik disukai panelis dengan skor terhadap rasa 1.40, aroma 0.33, tekstur 3.00, warna 2.28.

B. Saran

Pembuatan yogurt susu kambing menggunakan starter bakteri asam laktat dari *Lactobacillus fermentum* dan *Streptococcus thermophilus* sebaiknya dengan penambahan 7% starter dan 10% sari buah naga merah.